

Special Course

スペシャルコース

燈 TOMOSHIBI

税込価格

Tax included

お1人様 …… 14,000yen

季節の前菜

Seasonable appetizers

季節の魚料理

Seasonable fish dishes

オマール海老の鉄板焼

Teppan grilled lobster

活 あわびの鉄板焼

Live abalone

国産黒毛和牛フィレステーキ ロッシーニ風

Japanese wagyu beef Fillet Steak Rossini Style

特選ミックス焼or特選ミックス焼そば (ハーフサイズ) ※お1人様どちらか1つ

Special okonomiyaki or Special yakisoba noodles half size

本日のおすすめデザート

Today's recommended dessert



季節の前菜



季節の魚料理



活 あわびの鉄板焼

Original Course

オリジナルコース

宴 UTAGE

税込価格

Tax included

お1人様 …… 11,500yen

季節の前菜

Seasonable appetizers

季節の魚料理

Seasonable fish dishes

特製“鉄板エビマヨ”

Prawns with mayonnaise sauce

活 あわびの鉄板焼

Live abalone

国産黒毛和牛サーロインステーキ

Japanese wagyu beef sirloin steak

※国産黒毛和牛フィレステーキに変更可能です +1,100yen(税込)

Add 1,100yen(Tax included)for your choice japanese wagyu beef fillet steak.

お好み焼 or 焼そば (ハーフサイズ) ※お1人様どちらか1つ

Okonomiyaki or Yakisoba noodles half size

本日のおすすめデザート

Today's recommended dessert



活 あわびの鉄板焼



国産黒毛和牛ステーキ



お好み焼

Standard Course

スタンダードコース

憩 IKOI

税込価格

Tax included

お1人様 …… 9,000yen

始まりの一皿

First dishes

季節の前菜

Seasonable appetizers

旬の野菜 鉄板焼

Seasonable vegetables

季節の魚料理

Seasonable fish dishes

国産黒毛和牛サーロインステーキ

Japanese wagyu beef sirloin steak

※国産黒毛和牛フィレステーキに変更可能です +1,100yen(税込)

Add 1,100yen(Tax included)for your choice japanese wagyu beef fillet steak.

お好み焼 or 焼そば(ハーフサイズ) ※お1人様どちらか1つ

Okonomiyaki or Yakisoba noodles half size

本日のおすすめデザート

Today's recommended dessert



季節の前菜



季節の魚料理



国産黒毛和牛ステーキ

Salad & hors d'oeuvre

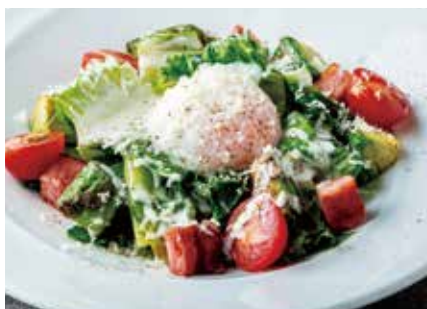
サラダ・前菜



玉子サラダ

玉子サラダ
Egg salad

……950yen



焼ロメインレタスのサラダ
半熟卵を絡めて

焼ロメインレタスのサラダ
半熟卵を絡めて

Bakes romaine lettuce with half boiled egg

……1,300yen



和牛タルタル ブルスケッタ

和牛タルタル ブルスケッタ
Wagyu beef tartare bruschetta

……1,200yen



鮮魚のカルパッチョ 白トリュフ塩で

鮮魚のカルパッチョ
白トリュフ塩で

Carpaccio with white salt of truffle

……1,200yen

季節の前菜

※内容はスタッフへお尋ねください
Seasonal appetizers

……1,200yen

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

— *Side dish* (一品料理)



大阪名物 とんぺい焼

大阪名物 とんぺい焼

Omelet of pork

.....930yen

海老パン 焼カマンベール添え

Baked bread with shrimp paste

.....880yen

ポテトのチーズ焼

Baked potato with cheese

.....880yen



海老パン 焼カマンベール添え

豚肉ともやしの炒め物 にんにく醤油風味.....950yen

Quick fried bean sprouts and pork with garlic soy sauce

ぷちぷちこんにゃくステーキ

Konjac steak

.....830yen

きのこのガーリックバター焼

Mushroom Sauté with garlic butter

.....950yen



ぷちぷちこんにゃくステーキ

グリーンアスパラガスとほうれん草のチーズ焼.....990yen

Baked for asparagus and spinach with cheese

豆腐ステーキ オムレツ風

Tofu steak wrapped in egg

.....830yen



特製“鉄板エビマヨ”

季節の魚料理

Seasonal fish dishes

.....1,500yen

※内容はスタッフへお尋ねください

※Please ask the staff

特製“鉄板エビマヨ”

Prawn with mayonnaise

.....1,580yen

※海老を1尾追加可能です+700yen

※Add one shrimp +700 yen

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

— *Grilled Vegetable* (焼野菜)

……各 450yen



焼野菜

・ かぼちゃ ・じゃがいも ・ エリンギ ・ほうれん草
Pumpkin Potato Pleurotus eryngii Spinach

・ 玉葱 ・ 長芋 ・ 椎茸
Onion Yam shiitake mushroom

にんにく ……600yen
Garlic

アスパラガス ……900yen
Asparagus

焼野菜盛り合わせ (3種類) ……1,300yen
Assorted three kinds of grilled vegetable

— *Seafood* (魚介類)



水たこの鉄板焼

水たこの鉄板焼 ……1,600yen
Octopus

アオリイカの鉄板焼 ……1,600yen
Squid

— *Live Seafood* (活 魚介類)



活 あわびの鉄板焼

活 あわびの鉄板焼 (約90g) ……3,600yen
Live abalone(90g)

活 あわびの鉄板焼 (約350g) ……8,400yen
Live abalone(350g)

活 車海老の鉄板焼 (2尾) ……3,600yen
Live japanese tiger prawn(two of prawn)

※車海老は1尾単位で追加できます。1尾につき +1,800yen
※You can add the live japanese tiger prawn. 1,800yen per additionalone of prawn.

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

Teppanyaki 鉄板焼

※当店の豚肉は「宮崎ブランドポーク」を使用しております

— *Side dish* (一品料理)



フォアグラエッグ
西京みその和風ソース

フォアグラエッグ
西京みその和風ソース
Foie gras and fried egg
Kyoto-style sweet white bean paste sauce

……2,800yen

フォアグラの鉄板焼
赤ワインソース
Foie gras teppanyaki
red wine sauce

……2,800yen

— *Meat* (肉類)



薩摩大摩桜鶏 鉄板焼

薩摩大摩桜鶏 鉄板焼
Grilled Japanese chicken

……1,600yen



国産黒毛和牛サーロインステーキ

国産黒毛和牛サーロインステーキ 80g ……5,600yen
Japanese beef sirloin steak

◎お肉の量は g 単位で追加できます。
You can add the quantity of meat.

◆追加 40 g ……2,800yen

◆追加 10 g …… 700yen

120g ……8,400yen

160g ……11,200yen

国産黒毛和牛フィレステーキ
Japanese beef fillet steak

80g ……7,600yen

◎お肉の量は g 単位で追加できます。
You can add the quantity of meat.

◆追加 40 g ……3,800yen

◆追加 10 g …… 950yen

120g ……11,400yen

160g ……15,200yen

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の 10% のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

Special Okonomiyaki

特選お好み焼

※当店の豚肉は「宮崎ブランドポーク」を使用しております



千房焼

千房焼（有頭海老、帆立貝柱、イカ、豚肉） ……2,600yen
Okonomiyaki “CHIBO”
(Prawn, Scallops, Squid, Pork)

豚玉（豚肉） ……1,600yen
Okonomiyaki “BUTATAMA”
(Pork)



ねぎ焼

海鮮焼（小海老、イカ、タコ、帆立貝柱） ……2,100yen
Okonomiyaki “KAISEN”
(shrimp, squid, octopus, scallops)

ねぎ焼（豚肉、すじコンニャク） ……1,800yen
Okonomiyaki “Negi-yaki”
(Pork, Stringy beef and konjac stew)



ぷモンジュ

ぷモンジュ（豚肉、小海老、イカ、そば麺） ……1,900yen
Okonomiyaki “Pu-Monju”
(Pork, Shrimp, Squid, Fried-Noodles)

白雪姫 ……2,800yen
(有頭海老、チーズ、アボカド、トマト、ベーコン、メレンゲ)
Okonomiyaki “Shirayukihime”
(Prawn, Cheese, Avocado, Tomato, Bacon, Meringue)



白雪姫

ぷれじでんと焼 ……3,500yen
(活車海老、帆立貝柱、黒毛和牛)
Okonomiyaki “President”
(Live Japanese tiger prawn, Scallops, Japanese beef)

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

Modan-Yaki

もだん焼



ミックスもだん焼

まったりチーズもだん焼1,900yen

(素干し小海老、チーズ、ほうれん草、アスパラガス、そば麺)

Modan-yaki with cheese"

(Dried shrimp, Cheese, Spinach, Asparagus, Fried-Noodles)

ミックスもだん焼1,900yen

(素干し小海老、豚肉、イカ、小海老、そば麺)

Modan-yaki combination

(Dried shrimp, Pork, Squid, Shrimp, Fried-Noodles)

Yamaimo-Yaki

山芋焼



もっちり山芋焼

もっちり山芋焼1,900yen

(チーズ、餅、豚肉、大葉)

Yamaimo-yaki with cheese

(Cheese, Rice cake, Pork, Perilla)

ミックス山芋焼1,900yen

(豚肉、イカ、小海老、大葉)

Yamaimo-yaki combination

(Pork, Squid, Shrimp, Perilla)

ー *Topping* (トッピング) Select two kinds of topping.

玉子のせ

Topping fried egg

..... +200yen

ねぎのせ

Topping finely chopped green onions

..... +250yen

ねぎ玉のせ

Topping fried egg& finely chopped green onions

..... +450yen

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

Special Yakisoba Noodles

特選焼そば



豚焼そば

千房焼そば

(有頭海老、帆立貝柱、イカ、豚肉)

Yakisoba Noodles "CHIBO"

(Prawn, Scallops, Squid, Pork)

.....2,600yen

海鮮焼そば

(小海老、イカ、タコ、帆立貝柱)

Yakisoba Noodles "KAISEN"

(shrimp, squid, octopus, scallops)

.....2,100yen



豚肉と九条ねぎの塩焼そば

豚肉と九条ねぎの塩焼そば

(素干し小海老、豚肉、九条ねぎ)

Yakisoba Noodles salty taste

(Dried shrimp, Pork, Long green onion)

.....1,800yen

豚焼そば

(豚肉)

Yakisoba Noodles "BUTA"

(Pork)

.....1,600yen

Rice

ごはんもの

※国産米を使用しております



神戸名物“そばめし”

ガーリックライス

Garlic rice

.....950yen

神戸名物“そばめし”

Soba-meshi(Quick fried rice and noodles)

.....1,200yen

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

Dessert デザート



季節のシャーベット／アイスクリーム

季節のシャーベット /
アイスクリーム

Sherbet / Icecream

※内容はスタッフへお尋ねください

…各 350yen



わらび餅とおすすめアイス

わらび餅とおすすめアイス
Bracken rice cake and icecream

……620yen



ぷれじでんと特製アイスもなか

ぷれじでんと特製アイスもなか
Special iced monaka

……750yen



鉄板 de フォンダンショコラ

鉄板 de フォンダンショコラ
Fondant Chocolat

……1,080yen

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の 10% のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

Alcoholic Drinks お飲物

サッポロ樽生	Glass of draft Beer “SAPPORO”	……880yen
エビス 中瓶	Bottle Beer “YEBISU”	……950yen
エビス黒 小瓶	Bottle Beer “YEBISU THE BLACK”	……780yen
サワー(レモン/ライム/カルピス)	Japanese vodka sour (Lemon / Lime / Calpis)	……730yen
千房特製サワー(紅茶サワー)	CHIBO special sour	……780yen
ウーロン茶割 / 緑茶割	Japanese vodka sour (Oolong tea / Japanese tea)	……730yen
カクテル (ウォッカ / ジン / カシス / カンパリ / ディタ)	Cocktail (Vodka base / Gin base / Cassis base / Campari base / Dita base)	……730yen

Non-Alcoholic Drinks ソフトドリンク

プレミアムアルコールフリー (ノンアルコールビールテイスト炭酸飲料)	PREMIUM ALCOHOL FREE Non-Alcohol Beer	……630yen
ノンアルコールカクテル ハイボール/カシスオレンジ/シャルドネスパークリング	Non- Alcohol Cocktail (Highball Taste / Cassis Orange / Chardonnay Sparkling)	……680yen
千房特製ソーダ(紅茶ソーダ)	CHIBO's Original tea soda	……650yen
山崎の水(微発泡炭酸水)	Sparkling water	……850yen
黒烏龍茶	Black oolong tea	……650yen
玉露入りお茶	Japanese green tea	……600yen
コーラ	Coke	……600yen
ジンジャーエール	Ginger ale	……600yen
オレンジジュース	Orange juice	……600yen
アップルジュース	Apple juice	……600yen
グレープフルーツジュース	Grapefruit juice	……600yen
カルピス(ウォーター/ソーダ)	Calpis (water/soda)	……600yen
ミネラルウォーター	Mineral water	……400yen

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

Whiskey ウイスキー

デュワーズ 12年	Dewar's 12years	……950yen	Bottle ……8,500yen
シーバスリーガル 12年	CHIVAS REGAL 12years	……1,050yen	Bottle ……10,000yen
碧	AO	……1,400yen	Bottle ……16,000yen
六甲山	ROKKOSAN MIZUNARA	……1,700yen	Bottle ……30,000yen
山崎 12 年	YAMAZAKI 12years	……2,100yen	Bottle ……40,800yen

Sho-chu 焼酎

一粒の麦	麦	HITOTSUBUNOMUGI	……880yen	Bottle ……8,000yen
つくし 黒ラベル	麦	TSUKUSHI	……980yen	Bottle ……9,000yen
だいやめ	芋	DAIYAME	……880yen	Bottle ……8,000yen
赤兎馬	芋	SEKITOBA	……980yen	Bottle ……9,000yen

Japanese plum liqueur 梅酒

和三盆梅酒	WASANBON	……850yen
山崎樽仕上げ	YAMAZAKI cask-matured plum liqueur	……930yen

Sake 日本酒

冷酒	COLD SAKE
熱燗	HOT SAKE

※銘柄、価格は従業員へお尋ねください Please ask our staff for brands and prices.

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の 10% のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

Sparkling wine スパークリングワイン

タルターニ Tシリーズ スパークリング

Taltarni T Series Sparkling (AUSTRALIA)

……6,800yen

産地 オーストラリア/ヴィクトリア ブドウ品種 シャルドネ 57%、ピノノワール 43%

明るい果実味が前面に出たワインで、シトラス、メロン、そして熟したストロベリーのフレーバーが層を成して現れてきます。クリーミーなテクスチャの口当りはクリップで新鮮・澄冽としたフィニッシュへと続いています。

アストリア プロセッコ ミレジマート

Astoria Prosecco Millesimato (ITALY)

……9,800yen

産地 イタリア/ヴェネト ブドウ品種 グレラ

白桃、洋梨を想わせるアロマティックな香りに、バナナやパッションフルーツ、アカシア、セージを想わせる清涼な香りが広がり華やか。口当りは柔らかく、繊細でクリーミーな泡にミネラル感ある果実味が溶け込み豊潤。滑らかな酸が広がり、余韻に続く心地よい苦味が調和する洗練された味わいです。

Champagne シャンパン

モエ・エ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル

Moe & Chandon Brut Impérial (FRANCE)

……16,800yen

HALF 9,200yen

産地 フランス/シャンパーニュ ブドウ品種 ビノノワール 30-40%、ピノ・ムニエ 30-40%、シャルドネ 20-30%

グリーンアップル、洋ナシといった新鮮な果実とミネラル、白い花のニュアンスにブリオッシュ、シリアルなどの成熟した香りが調和。フレッシュでありながらエレガントで、口当りはしなやかで芳醇。アペリティフからデザートまで、どんな料理にも絶妙に調和します。

ヴーヴ・クリコ イエローラベル

Veuve Clicquot (FRANCE)

……17,500yen

産地 フランス/シャンパーニュ ブドウ品種 ビノ・ノワール 50-55%、シャルドネ 28-33%、ピノ・ムニエ 15-0%

桃やシトラスの果実の華やかなアロマに、ミネラル感を思わせる香りとトースト香が広がります。口当りは穏やかで、ふくやかな印象。果実の柔らかな甘みが口全体に広がり、すっきりとした余韻が後味を締めます。

ルイナール ブラン・ド・ブラン ブリュット

Ruinart Blanc de Blancs Brut (FRANCE)

……25,000yen

産地 フランス/シャンパーニュ ブドウ品種 シャルドネ

アーモンドクッキー、フルーツタルトなどの甘さとしなやかな印象で、ルイナールのスタイルを表現した一本です。上品な余韻も長く続きます。

ベル・エポック

Belle Epoque (FRANCE)

……42,000yen

産地 フランス/シャンパーニュ ブドウ品種 シャルドネ 50%、ピノ・ノワール 45%、ピノ・ムニエ 5%

熟したジューシーな洋ナシのアロマにはのかなイエローグレイプフルーツ・ライムの柑橘系の香り、グリーンペッパー、ジンジャー、微かな塩気が混ざり合います。梨、マンダリン、グレイプフルーツの皮とともに織りなすリンデンの花の香り、豊かで調和のとれた味わいが続きます。

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

White wine 白ワイン

グラスワイン(白) エラスリス アコンカグアキュヴェ ソーヴィニヨンブラン ……980yen
Glass wine (White) Errazuriz Aconcagua Cuvee Sauvignon Blanc (CHILE)

アルディッシュ・ブルグ・ラシャン・シャルドネ ……1,200yen
Ardeche Bourg Lachamps Chardonnay (FRANCE)

ガヴィ・デル・コムーネ・ディ・ガヴィ ……7,000yen
Gavi Del Comune Di Gavi (ITALY)

産地 イタリア/ピエモンテ ブドウ品種 コルテーゼ

ミネラル、青リンゴ、レモンのようなフレッシュな香り。スズランなどの白い花やレモン、青リンゴを
思わせる香りが豊かに感じられます。辛口で、バランスの取れたエレガントな味わいです。

エクスプレッション・リースリング ……8,000yen
Expression Riesling (FRANCE)

産地 フランス/アルザス ブドウ品種 リースリング

シトラス系、菩提樹の花などの上品な香り。洗練とした若さに溢れ、口に含むとフルーティーかつ
クリスプな旨味のある酸味に満たされる、お手本のようなリースリングです。

メゾン・ジョセフ・ドルーアン シャブリ ……8,800yen
Maison Joseph Drouhin Chablis (FRANCE)

産地 フランス/ブルゴーニュ ブドウ品種 シャルドネ

淡い黄金色。爽やかなシトラス系の香りに青リンゴやミント、レモングラスを思わせる香り。
イキイキとしたクリーンで上品な酸、バランスよくフィニッシュに心地よいミネラルがしっかりと感じられます。

サンセール・セレクション ……9,000yen
Sancerre Selection (FRANCE)

産地 フランス/ロワール ブドウ品種 ソーヴィニヨン・ブラン

熟した果物や柑橘類の華やかな香り、果実味があり、サンセール特有のミネラル感もしっかりあります。
心地よく、わずかにミントのような風味が感じられ、余韻が長く続きます。

ジャーニーズエンド シャルドネ ……9,800yen
Journey's End Chardonnay (SOUTH AFRICA)

産地 南アフリカ/ステレンボッシュ ブドウ品種 シャルドネ

ブドウは全て手収穫。フリーランジュースだけ使用し、野生酵母にて発酵しています。
ナシやピーチを連想させるフルーツの香りと、キレのある酸味の長い余韻が心地よい一本。

エステート・コレクション・キャメロット・ハイランズ・シャルドネ 22 ……12,600yen
Estates Collection Camelot Highlands Chardonnay (AMERICA)

産地 アメリカ/カリフォルニア ブドウ品種 シャルドネ

ドライアップルやオレンジピールのアロマ、パイナップルなどの熟度の高いトロピカルフルーツの香りに、
バニラの濃密なニュアンスが重なります。口に含むと、優しい酸にふくやかな果実の風味が感じられリッチな印象。
余韻にかけては硬質なミネラル感があり、全体の印象を引き締まったものにしています。
熟した果実の風味に奥行きが加わった逸品です。

ムルソー・ヴィエイユ・ヴィーニュ ……25,000yen
Meursault Vieilles Vignes (FRANCE)

産地 フランス/ブルゴーニュ ブドウ品種 シャルドネ

リンゴや白桃、白い花のフローラルなアロマに、ヘーゼルナッツやバニラなどの複雑味のある香りが
立ち昇ります。余韻には果実に加えて、トーストやアーモンドの香ばしい風味も感じられる 1 本です。

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の 10% のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

Red wine 赤ワイン

グラスワイン(赤)

Glass wine (Red)

エラスリス アコンカグアキュヴェ ピノ・ノワール
Errazuriz Aconcagua Cuvee Pinot Noir (CHILE)

……980yen

カベルネ・ソーヴィニヨン・ペイドック
Cabernet Sauvignon Pays d'Oc (FRANCE)

……1,200yen

サンド・ポイント・ピノ・ノワール

Sand Point Pinot Noir (AMERICA)

産地 アメリカ / カリフォルニア

ブドウ品種 ピノ・ノワール

濃厚な熟したイチゴとチェリーコーラの風味。スパイスの香りが最初の香りに溶け込み、
なめらかでバランスの取れたワインです。

……6,000yen

カストロ セラーズ エステート ジンファンデル

Castoro Cellars Estate Zinfandel (AMERICA)

産地 アメリカ / カリフォルニア

ブドウ品種 ジンファンデル 94%、プティ・シラー 6%

ベリーにブルーン、カシスなどの香りにペッパーのような風味が特徴。
まろやかさのなかにすっきりした風味を感じられます。
毎年のように、ワイン評論家から高い評価を受けている 1 本です。

……7,000yen

プリオリ・キャンティ・リゼルヴァ

Terre de' Priori Chianti Riserva (ITALY)

産地 イタリア / トスカーナ

ブドウ品種 サンジョヴェーゼ

フルボディでバナナや黒コショウの風味が感じられ、タンニンはきめ細かです。
全体的に調和がとれており旨味とバランスの良い酸味、長い余韻があります。

……8,200yen

クロ・アンリ エステート ピノ・ノワール

Clos Henri Estate Pinot Noir (NEW ZEALAND)

産地 ニュージーランド / マールボロ

ブドウ品種 ピノ・ノワール

新鮮でいて華奢。みずみずしいイチゴとドライイタリアンハーブの香り。口に含むと、
僅かな白いタバコと独特な赤い果実の香りが刺激的な風味と調和しいつまでも続きます。
鮮やかな酸味が際立たせる消えないミネラル感と共に自然な後味。

……8,800yen

ジャーニーズエンド カベルネ・ソーヴィニヨン

Journey's End Cabernet Sauvignon (SOUTH AFRICA)

産地 南アフリカ / ステレンボッシュ

ブドウ品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

果実由来のカシスや芳醇なフルーツケーキ、オーク樽由来のシナモンスパイスと
ダークチョコレート。濃縮したダークベリーのような果実味は、
クリーミーで柔らかくエレガントなタンニンを伴い、フィニッシュは美しく長い。

……8,800yen

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の 10% のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

Red wine 赤ワイン

バローロ・イ・トレ・パイイス

……12,000yen

Barolo I Tre Pais (ITALY)

産地 イタリア / ピエモンテ

ブドウ品種 ネッピオーロ

口に含むと、まずフレッシュでリッチな味わいが広がり、その後は滑らかでバランスの取れた味わいへと変化します。ピュアな赤い果実と洗練されたタンニンが感じられます。

シャトー・シュヴァル・ノワール

……12,000yen

Chateau Cheval Noir (FRANCE)

産地 フランス / ボルドー

ブドウ品種 メルロ 95%、カベルネ・フラン 5%

非常に美しく深い濃厚なガーネットレッド。力強い赤い果物のブーケに燻したオークのニュアンス、スパイシーなヒントとスーパワのオーバートーンが感じられます。口当たりは細かい構造と丸みがあり、エレガントなタンニンによりシルキーに仕上げられています。

ジャーニーズエンド ザ・グリフィン シラー

……13,000yen

Journey's End The Griffin Syrah (SOUTH AFRICA)

産地 南アフリカ / ステレンボッシュ

ブドウ品種 シラー

若々しさと複雑さを持ったワイン。スミレやチェリーと、かすかな白コショウの香り。アメリカンオーク樽を使用することで、ほのかなキャラメルの香りに、口に含んだ時の重みと口当たりが生まれている。全体的にリッチでジューシー。シルキーかつ磨かれたタンニンが、ストラクチャーとエレガントな余韻をもたらしている。

シュブレ・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニュ

……19,000yen

Gevrey Chambertin Vieilles Vignes (FRANCE)

産地 フランス / ブルゴーニュ

ブドウ品種 ビノ・ノワール

まろやかな口当たりとしっかりとしたタンニンが特徴です。濃密なフルーツの味わいとスパイシーなニュアンスが絶妙に調和し、長い余韻が感じられます。

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

Premium wine プレミアムワイン

KENZO ESTATE WINERY

ワインの聖地ナパ・ヴァレーで生まれたプレミアムワイン

— White wine(白ワイン)



asatsuyu

あさつゆ

asatsuyu

産地 アメリカ カリフォルニア州 ナパ・ヴァレー

ブドウ品種 ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン

清涼感と芳醇さを併せ持つ唯一無二の白ワイン

ケンゾー エステイトの唯一の白ワインは、ハイディ・パレットが初めて手がけたソーヴィニヨン・ブラン。澁刺とした清涼感を放ち、透明感の中に華やかさ芳醇さと厚みを併せ持っています。

……21,000yen

……HALF 11,000yen

— Red wine(赤ワイン)



rindo

紫 鈴

rindo

産地 アメリカ カリフォルニア州 ナパ・ヴァレー

ブドウ品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、プティ・ヴェルド、マルベック、カベルネ・フラン

深みとしなやかさを併せ持つ繊細な赤ワイン

『ケンゾー エステイト』のフラッグシップワイン。良質な葡萄が持つピュアな黒果実の香りが広がり、緻密できめ細かいタンニンが口中を優しく包み込みます。

……28,000yen

……HALF 15,000yen



murasaki

紫

murasaki

産地 アメリカ カリフォルニア州 ナパ・ヴァレー

ブドウ品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、プティ・ヴェルド、マルベック、カベルネ・フラン

高貴さと優雅さを表す上級ボルドーブレンド

最上級の樽のメルロを主体につくられた上級ボルドーブレンド。複雑で繊細な香りが漂い、シルキーななめらかさで、優雅な余韻を愉しめます。

……50,000yen

……HALF 25,000yen



ai

藍

ai

産地 アメリカ カリフォルニア州 ナパ・ヴァレー

ブドウ品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、プティ・ヴェルド、マルベック、カベルネ・フラン

純粋な葡萄の魅力が頂点で花開く珠玉の名品

厳選された樽だけを厳選した、カベルネ・ソーヴィニオンを主体につくられた珠玉の逸品。「藍」は、至高への揺ぎない意思と溢れる情熱を表わす神秘的な色。まさにこの名品を語るに相応しい言葉です。

……50,000yen

……HALF 25,000yen

※税込価格 Tax included

当店ではご飲食代金の10%のサービス料を頂いております。All prices are VAT inclusive and subject to 10% service charge.

KENZO ESTATE

WINERY

純粋な自然に守られ葡萄を育む、癒しの聖地

世界有数のカルトワインの産地である、米国カリフォルニア州ナパ・ヴァレー。

ケンゾー エステイトは、ナパ・ヴァレーの東南部に位置するワイルドホース・ヴァレーという標高 500m の山間に 470 万坪もの敷地を有しています。

しかし、広大な敷地の中で葡萄畑が占めるのは、わずか 7% ほど。敷地の大半は手つかずの大自然です。その緑豊かな森や湖が、車の排気ガスや街での排水などから畑を隔絶し、純粋な葡萄を育てているのです。これが、ケンゾー エステイトのこだわり。ゆえに、その葡萄畑は茶畑のように整然と美しく、洞窟のようなケイブや小さな村に見えるワイナリー棟など、すべての施設で自然との共生を目指しています。



世界最高峰を目指して情熱を傾けるチーム

偉大なワインと平凡なワインの分岐点とは？

気候や土壌といった自然環境、栽培や醸造の技術といった諸条件はさることながら、ワインの運命を最終的に決定づけるのは、そこにひたむきな情熱を捧げる人間がいるかどうか、ということです。既存のワイナリーを買うのではなく、ゼロから出発し、長い歳月をかけてワイナリーを立ち上げた辻本憲三のワインづくりにかかる情熱。その思いに共鳴するかのように、同じ情熱をもった仲間が運命的な出会いを経て、ここに集まりました。そして、情熱という固い絆で結ばれたこのチームに支えられて、世界最高峰のワインづくりが始まったのです。



醸造家 マーク・ネインズ
Vineyard Manager / Marc Nanes

名門「ハンドレッドエーカー」などで名だたるワインメーカーとともに、様々なプレミアムワインの製造に携わり、ロバート・パーカーによる評価点で4度100点満点を獲得するなど、数々のワインでアワードに輝くトップスコアを獲得している醸造家。



ワイナリーオーナー 辻本 憲三
Winery Owner / Tsujimoto Kenzo

いまや世界 220 カ国に市場を持つエンターテインメント産業の旗手、カブコンの創業者で現 CEO。その一方でナパ・ヴァレーの未開の山林を開拓し、自らのワイナリー、ケンゾー エステイトを開業。明確なビジョンと卓越したマーケティング力で、世界的に評価される最高峰のワインづくりを目指し、オーナーとして指揮を執っています。



栽培家 デビッド・アブリュー
Vineyard Manager / David Abreu

『コルギン』『ブライアント・ファミリー』『ハーラン・エステイト』など、様々なカルトワインを生んだ名門ワイナリーで葡萄栽培を手掛けてきたカリスマ的な栽培家。ケンゾーエステイトの創業以来、そのヴィンヤード・マネージャーとして采配を振るっています。